

Descripció

Un cava caracteritzat per la Pansa Blanca, varietat de raïm típica de la regió d'Alella. Es ideal para acompanyar postres i dolços.

Varietats: Pansa Blanca, Macabeu, Parellada.

Verema: Mecànica i manual dependent de las característiques de cada vinya.

Vinificació: Premsat del raïm sencer i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

Criança: Mínima de 15 mesos.

Viticultura

Alella es caracteritza per un terreny de textura arenosa anomenat "sauló". La densitat de plantació és de 3.700 ceps/Ha amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 metres. La conducció dels ceps en espatllera o emparrat i en vas les més velles. Realitzem una poda curta.

Nota de Tast

Tonalitat molt pàl·lida amb reflexos verdosos, bombolla molt fina i persistent amb tendència a formar corona d'escuma. En nas és ampli, afruitat i intens. En boca explota l'equilibri aromàtic i gustatiu característic de les varietats i la criança.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	33,0	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,5	Llevats	inapr
pH	2,98		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,22		
Sulfurós Total (mg/L)	50		



Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
750 mL	6 ampolles	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe